DEO OPTIMO MAXIMO,

VIRGINI DEI-PARÆ,

ET S. LUCÆ, MEDICORUM ORTHODOXORUM PATRONO.

QUÆSTIO MEDICA

CARDINALITIIS DISPUTATIONIBUS manè discutienda in Scholis Medicorum, die Martis trigesimâ-primâ mensis Martii, anno Domini M. DCC. LXXXIX.

M. GUIDONE DANIÉ DESPATUREAUX, Doctore Medico, Præside.

An ideò salubriores homini præstet cibos panis triticeus, quod animalis simùl & vegetabilis alimenti justam proportionem contineat?

I.

MIRUM quotuplicia sibi gens humana comparaverit alimentorum genera: aliqua detexit casus; plura necessitas invenit; innumeras autem dapes excogitavit helluonum suo abdomini natorum solers industria, ut ne vix ullæ quidèm organisatæ substantiæ, in tantâ plantarum animaliumque varietate, hominum gula pepercerit. Carne equinâ semi-crudâ moderni Tartari vescuntur; camelo, locustis, phœnice dactyliferâ Arabes; lupo, vulpe, tarando multi Septentrionalium vivunt. In quibusdam Asiæ & Africæ regionibus coriacea rhinocerotis cutis in escam recipitur. Guineæ & Senegal incolæ canibus delectantur. Insularum Sacchariferarum victus vulgatior cassava, seu panis ex radice jatrophæ manihot venenatâ confectus. Alii dioscoream alatam, anacardii occidentalis poma, convolvulam batatam, castaneas, ficus, aliquas lichenis species, milium, orizam, sesami grana, avium pisciumque vim infinitam suis usibus accommodant, Alii ad alia esculenta confugiunt.

Sed nullus cibus famosior aut universalior pane triticeo. Quotidiano labore fractas pauperum vires quotidiè reficit ac recreat solus, Regumque mensis nunquam non adhibetur. Illum, præ cœterâ quâlibet alibili penu, commendat potissimùm, ni fallor, ea felix, quæ tritico inest, proportio substantiam inter vegetabilem & materiam naturæ animali non immeritò assimilandam.

I I.

HERBIVORORUM carnivororumque quadrupedum organa, cibis tùm conterendis tum digerendis idonea, comparatè interroganti magnæ utrorumque occurrunt illicò dissimilitudines. Hinc ora dentibus acerosis tricuspidibusque asperan-

tur; ventriculus robustior modicam simplicemque cavitatem circumscribit; universa intestina, præsertimque cœcum, breviora sunt, angustiora, modoque accuratiori cylindracea. Illinc dentium corona, præter incisorum, obtusa, ferè plana, quadrangularis, vix aliquot scrobibus & eminentiis exsculpta; ventriculi plerumque plures, duo, tres quatuor-ve; cœcum longum & grande; fistula intestinalis in redundantes gyros producta, crassior, isthmisque frequentibus intersecta. Hominem verò notarum harumce carnivoris & herbivoris animantibus inustarum natura fecit participem: dentibus, partim caninis, partim molaribus, maxillas armavit; ventriculum, cœterasque tubi intestinalis partes ita fabrefecit, ut meridianâ luce clarius pateat, si vel primis labiis physiologiam gustaverimus, nobis animales vegetabilesque simul conspirantes congruere alimonias. Et certè humanæ œconomiæ alterutrum alimentorum genus funestam labem importat. Liberalior usura carnium vires digestivas frangit, appetitum minuit, chylum adulterat, cholericam indolem ciet, liquamen putridum in stomacho generat, animam odore infestat graveolenti, sanguinis & lymphæ genuinam cohæsionem solvit, benignam humorum crasin in acrem & alkalicam immutat. Indè scabies, morbus pedicularis, lepræ, scorbutus, ulcera maligna, febres mali moris, diarrhœæ, dysenteriæ, hæmorrhagiæ per omnes corporis canales, aliaque mala præsentioribus Medicinæ auxiliis ægrè superabilia.

Suis quoque diæta merè vegetabilis non vacat incommodis. Nam ventrem turbat; crudos, glutinosos, nutritionique parùm aptos suppeditat succos. Viscera χυλοποιησι famulantia flatibus, per acidam fermentationem exertis, obruuntur; flavescit sanguis; pallet facies; corpora debilitanrur, fiuntque & ad labores & ad Venerem inertiora; diathesis cachectica, cephaleæ, scotomiæ, colicæ, somnia inquieta, palpitationes, incubus iliasque morborum accersitur.

Alimenta itaque nostra oportet sic misceri contemperarique, ut, & vires ab animalibus epulis sufficiantur, & putredo per vegetabiles avertatur. Binæ huic prophylacticæ indicationi adimplendæ apprimè inservit panis triticeus, siquidèm animalem simul & vegetabilem ministrat cibum quemadmodùm ex sequentibus abundè liquebit.

I I I.

REGNUM vegetabile animali regno pluribus vinculis, quoad externos habitus, alligari nemo nescit, ideòque corpora characteres ambiguos offerentia, seu conformationem quasi mediam inter plantas & animalem prosapiam obtinentia, nomine zoophytorum à Physicis unanimi consensu fuisse nuncupata. Haud absimiles utriusque regni nodos in intimâ quorumdam entium viventium fabricâ detexit chemica analysis. Cujusmodi exemplum celebre videre est in tritico sativo, plantâ incertæ originis, proventus uberrimi, ubique terrarum cultâ, caloris immodici durique frigoris patientissimâ.

Tritici sativi semina, benè matura selecta, solo pingui enata, molæque subjecta in pulverem cinereo-albicantem convertuntur furfuribus ope incerniculi repurgandum. Hinc similago, pani efformando aptissima & in binas, à se invicèm summoperè alienas substantias, amylaceam nempè & glutinosam facilè separabilis. Amylum, lentâ aquæ frigidæ affusione, simultaneâque farinæ ex aquâ in densam pultem subactæ contrectatione, à glutine, tenaciori quam ut auferatur, secedit, interjectoque temporis intervallo brevi vasis fundum occupat, sub nivei, opaci friabilisque sedimenti formâ. Gluten è contrà ab aquâ minimè violabile in massam

elasticam, extensilem pellucidamque contrahitur, eâque tenacitate gaudet, ut ipsamet metalla disrupta firmiter ligare queat. Quantùm amborum qualitates exteriores dissonas esse percipit oculus, tantùm penitiores discrepare Beccarius certâ encheiresi demonstravit (1). Amylum enim, chymicis experimentis tentatum, iisdem elementis conflari reperitur ac tragacantha, gummi prunorum, gummi arabicum, mucilago altheæ, & id genus partes vegetabilium mucosæ saporis expertes. Aquâ ferventi ex toto solvitur. In frumentis uligine, situ, aliâ-ve de causâ vitiatis intactum servatur. Si destillatione siccâ amylacei pollinis mixtio sativa destruatur, erumpunt successivè. 1°. Phlegma limpidum, insipidum, inodorum. 2°. Liquor acidus magnâ copiâ, primò tenuis, posteà rufescens, spissior, acoreque explicatiori pollens. 3°. Oleum fulvum, ponderosum, empyreumaticum. In retortâ massa nigra carbonaria remanet, tostu facillima, alkalique fixo vegetabili dives. Insuper avolavit aëris oxigeni notabilis quantitas. Quæ quidèm omnia vegetabilem genium oppidò designant.

At non ità de glutine, quod ab animante quopiam profectum crederes; nam, in latam superficiem extensum, cellularem telam animantium, quales omenti peritonæique membranas, æmulatur. Quoquomodo torqueatur, nulla dat aciditatis indicia. Candenti prunæ admotum, eosdem, quos lana flagrans capillique incensi, odores exhalat. Aquâ immersum, intrà paucos dies fœtet & ad instar cadaveris corrumpitur. Si autèm aquâ tantùm emolliatur & in loco temperato servetur, semiputridam fermentationem concipit, caseique & odorem & saporem & speciem totam mentitur. Sub destillatione prodeunt aqua, sal alkalicum volatile, oleum animale valdè subtile, gaz azoticum animantium proprium nuperiorique artificio detectum. Superest, absolutâ operatione, carbo spongiosus, levis, qui difficulter admodùm, sicut animalis carbo, in cineres convertitur, nullamque salis alkalici fixi portiunculam largitur.

Huc usque recensitis farinæ frumentaceæ principiis immiscetur aliquantulùm materiei viscosæ, subdulcis, saccharo essentiâ simillimæ, proindèque merè vegetabilis.

I V.

EN quibus coalescit triticum, quod nulli cibo legitimè æquiparaveris, utpotè naturæ nostræ quolibet accommodatius. A parte amyli tenuia, blanda, minùs elaborata, concoctu facilia sufficit alimenta, tenaciora verò, boni succi plena, valentissimaque à parte glutinis, dùm à parte mucoso-sapidâ, & artis pistoriæ interventu, fermentationis motum utcunque spirituosum subit, & in farraginem dictam panem, omnibus acceptissimam convertitur.

Pretiosum panis triticei munus, pretiosius adhuc effecere aurea hygieines præcepta, è quibus Salernitana juvat memorasse.

Panis non calidus, nec sit nimis inveteratus,
Non bis decoctus, non in sartagine frixus,
Sed fermentatusque, oculatusque, & benè coctus,
Et salsus modicè, ex granis validis electus;
Purus sit, sanus; non talis sit tibi vanus (2).

Animalis igitur, ne à proposito aberret oratio, vegetabilisque alimoniæ concordi fœdere in æternum fundatur tritici præstantia, quam ex alio fonte nequicquam derivare conabimur, quam ab omni antiquitate meritis laudibus prosequuti

(1) Comment. Bononien, T. 2, part. 1, pag. 122.
(2) Schol. Salern. aph. 24.

ſunt homines', ut agriculturæ inventores permultos in Deorum numero repoſuerint. Quod veterum Poëtarum Hiſtoricorumque monumenta conteſtantur. Sic olim maximâ in veneratione perdiù Ægyptii habuerunt Oſirim, de quo Tibullus

Primus aratra manu ſolerti fecit Oſiris,
Et teneram ferro ſollicitavit humum.
Primus inexpertæ commiſit ſemina terræ.

Sic Cereri ſacras ædes Ethnici dedicarunt : nam in Siciliâ

Prima Ceres ferro mortales vertere terram
Inſtituit (1).

Sic memoriam Triptolemi conſecravere, à quo, apud Græcos Græciæque conterminas Aſiaticas gentes, agriculturæ initium. Sic in immenſum numerum creverunt templa Saturni, qui, ſi Macrobio credamus, omnium primus in Latio docuit adhuc rudes populos terram colere, cum anteà ſemiferi glande tantummodò vitam ſuſtentarent.

V.

OBJICIES priſtinam farinæ indolem in pane nequaquàm ſupereſſe, fretus quod illam peritior inveſtigatio poſteà dignoſcere non poſſit. Probè quidem novi gluten & amylum fermenti beneficio fuiſſe transformata : itaque de rei veritate non pugno ; concluſionem ſolùm refello, tanquam ratione validâ deſtitutam. Nam panis, citrà ullam farinæ principiorum jacturam, conficitur ; intimiùs confunduntur elementa, hàc copulantur, illàc ſecedunt, mutuo niſu colluctantur, & inextricabili coagmentatione implicantur. Quidni igitur hujus chaos labyrintheas ambages noſtramque inhabilitatem potiùs accuſaremus ?

Præterea non defuturos prævideo cupediarum appetentes, qui mox laudatam panis excellentiam verbis exaggerari contendent, cum præſertim nemo pane unicè vitam alere deprehendatur, niſi cœterarum dapum egenus. Sed ô futile argumentum ! quouſque fieri ſolita pro bonis & rectis habebuntur ? Eſto quod opiparè multi homines vivant, quod carnibus exquiſitis ament ingurgitari, quod Indiarum aromatibus famem, quàm maximè poſſunt, exacuant ; an indè vitæ frugalis opportunitatibus aliquid perit ? Nonne continentiam in victu conſequitur integritas valetudinis, lætaque & animi & corporis functionum habitudo ? Confer, dicam cum Cicerone (2), ructantes, ſudantes, refertos epulis, tanquam opimos boves ; tùm intelliges lauta fercula plus nocere quam prodeſſe, nec ampliùs obſtabis quin concludamus :

Ergò ideò ſalubriores homini præſtat cibos panis triticeus, quod animalis ſimul & vegetabilis alimenti juſtam proportionem continet.

(1) Virgil. Georg. Lib. 1.
(2) Tuſcul. Quæſtio. Lib. 5.

Proponebat Pariſiis LUDOVIC.-AUGUSTINUS-JOSEPHUS DESROUSSEAUX, Carolopolitanus, Rhemenſis, necnon Saluberrimæ Facultatis Medicinæ Pariſienſis Baccalaureus, Theſeos Auctor.

A. R. S. H. 1789. AB OCTAVA AD MERIDIEM.

Tipis QUILLAU, Univerſitatis & Facultatis Typographi, viâ *du Fouare*. 1789.